

FINGERFOOD · BUFFETS · LIVE-GRILLEN

Gutes Essen.
Gute Gesellschaft.

WIR KOMMEN DORTHIN, WO IHR FEIERT

Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

JB GASTRO GROUP

UNSERE KÜCHE

Wir kommen dorthin, *wo Ihr feiert.*



JONAS & LARA BAUMGÄRTNER

Küche, Planung und ein Team, das mit anpackt

KÜCHE MIT HANDSCHRIFT

Wir mögen Essen, das in Erinnerung bleibt: **ein gutes Stück Fleisch vom Feuer, hausgemachte Maultaschen und Gemüse, das mehr ist als eine Beilage.** Wild ist unser Herzstück: ein Teil aus eigener Jagd, der Rest von Jägern aus der Region. Wir verwerten das ganze Tier und sammeln Wildkräuter selbst. Und jeder Gast findet etwas, auf das er sich freut.

FÜR EUREN ANLASS

Ob Hochzeit, Firmenabend oder Gartenfest: Wir besprechen mit Euch den Ablauf und die Möglichkeiten vor Ort. Daraus entsteht ein Angebot mit klar beschriebenen Speisen, Personalzeiten und genau der Ausstattung, die Ihr tatsächlich braucht.

21 Jahre	9 Menüs	1 Angebot
am Herd – und jedes Fest mit derselben Leidenschaft	von Fingerfood bis Live-Grill – für jeden Anlass	klar und vollständig – ohne Überraschungen

VIER ARTEN ZU FEIERN

Euer Fest.
Euer Format.



FINGERFOOD — SEITE 05

Kleine Gesellschaft — 39 €

Zwölf kleine Portionen pro Gast – ideal für Empfänge und lockere Feiern.

FLYING BUFFET — SEITE 06

In kleinen Gängen — 59 €

Neun Gänge in Runden serviert. Eure Gäste bleiben im Gespräch – das Essen kommt zu ihnen.

VIER BUFFETS — AB SEITE 07

Großzügig & festlich — *ab* 59 €

Von der Sonntagsküche bis zur großen Festtafel – abwechslungsreich und mit unserer Handschrift.

DREI LIVE-GRILLBUFFETS — AB SEITE 15

Am Feuer — *ab* 65 €

Wir stehen am Feuer und grillen vor Euren Gästen – frisch aufgeschnitten, direkt vom Rost.

DIE AUSWAHL AUF EINEN BLICK

Was passt *zu Eurem Fest?*

Alle Angebote sind Alternativen: Ihr wählt ein Format, Getränke und weitere Leistungen ergänzen wir passend zu Eurem Abend.

MENÜ	SEITE	PRO PERSON
FINGERFOOD & FLYING BUFFET		
Kleine Gesellschaft · Fingerfood	05	39 €
Ein Abend in kleinen Gängen · Flying Buffet	06	59 €
BUFFETS		
Heimat & Handwerk	07	59 €
Tavola	09	65 €
Sommergesellschaft	11	75 €
Die große Festtafel	13	85 €
LIVE-GRILLBUFFETS		
Feuer & Flamme	15	65 €
Glut & Süden	17	75 €
Baumgärtner am Feuer	19	85 €

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

FINGERFOOD

Kleine Gesellschaft

39 € PRO PERSON

Zwölf kleine Portionen, zehn Kreationen – mit Wild und Handschrift.

Für Empfänge und lockere Feiern als leichte Mahlzeit: kalt serviert, warm gereicht, süß zum Schluss. Mit Wild aus eigener Jagd, Kräutern, die wir selbst sammeln – und allem, was in eine Hand passt.

Kalt serviert

Hauchdünner Rehschinken auf Röstbrot mit Preiselbeer-Senf und Wildkräutern

Räucherforelle auf Kartoffelrösti mit Apfel und Meerrettich

Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata und Basilikum

Gebeizte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse und Fichtenspitzenhonig

Warm gereicht

Wildbratwurst-Spieß vom Feuer mit Senfkaviar

Polentaschnitte mit selbst gesammelten Waldpilzen und Bergkäse

Kleine Spinat-Ricotta-Quiche mit confierten Tomaten

Süßer Abschluss

Schokoladencreme mit Salzkaramell und Waldbeeren

Holunderblüten-Creme mit Beeren und Mandelstreuseln



Einblicke in unsere Küche

Inklusive: passende kleine Serviergefäße und Besteck. Trinkgläser zusätzlich. Zwei Komponenten planen wir doppelt ein – Auswahl nach Absprache.

UNSER SIGNATURE

Brioche mit gezupftem Wildschwein aus eigener Jagd – mit Apfelkraut und Wacholder-BBQ-Sauce. Gehört bei uns immer dazu.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

FLYING BUFFET

Ein Abend in kleinen Gängen 59 € PRO PERSON

Neun kleine Gänge. Eine ganze Mahlzeit.

Jeweils eine Portion pro Gast, serviert in mehreren Runden über etwa zweieinhalb bis drei Stunden. Vom Hirschtatar bis zur Wildmaultasche – Eure Gäste bleiben im Gespräch, das Essen kommt zu ihnen.

Zum Auftakt

Hirschtatar aus heimischer Jagd mit Eigelbcreme und Wildkräutern

Ringelbete mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnuss

Gebeizter Saibling mit Gurke, Dill und Fichtenspitzen

Warm aus der Küche

Hausgemachte Wildmaultasche mit brauner Butter und Zwiebelschmelze

Geschmortes Wildschwein-Schäufele auf Kartoffelcreme mit Portweinschalotten

Saiblingsfilet auf Zitronenrisotto mit Bärlauchöl

Kürbisgnocchi mit Salbeibutter und Waldpilzen

Zum Abschluss

Espresso-Schokoladencreme mit Kakaocrumble

Buttermilchmousse mit wilden Beeren



Einblicke in unsere Küche

Inklusive: passende kleine Serviergefäße und Besteck. Trinkgläser zusätzlich. Küchen- und Servicepersonal ist für dieses Format erforderlich und wird separat angeboten.

GRUSS AUS DER KÜCHE

Klare Wildconsommé im Glas – mit selbst gesammelten Kräutern. Zum Auftakt für jeden Gast, ohne Aufpreis.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

BUFFET · AUFTAKT

Heimat & Handwerk 59 € PRO PERSON

Sonntagsküche mit Jägerhandschrift.

Langsam Geschmortes, hausgemachte Wildmaultaschen und Saucen, für die man gern noch ein Stück Brot nimmt. Unser Wildschwein kommt aus eigener Jagd – und wir verwerten das ganze Tier, vom Braten bis zur Sülze.

Zum Auftakt

Alblinsensalat mit Ofenkarotte, Apfel und grobem Senf

Geräucherte Forelle mit Gurkenrelish und Meerrettichschmand

Hausgemachte Wildsülze mit Kürbiskernöl und Wildkräutersalat

Geröstete Bete mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen

Selbst gesammelte Wildkräuter mit Birne, Kürbiskernen und Holunderdressing

Bergkäse-Obatzda mit roten Zwiebeln und Laugenknusper

Dazu eine Brotauswahl mit Butter und hausgemachtem Aufstrich.

UNSER SIGNATURE

Wildmaultaschen aus der Pfanne – live vor Euren Gästen in Nussbutter geschwenkt, mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch.



Einblicke in unsere Küche

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

HEIMAT & HANDWERK · HAUPTGANG UND DESSERT

Vom Herd *auf den Teller.* 59 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

In Spätburgunder geschmortes Rinderschaufelstück mit Schalottenjus

Wildschweinbraten aus eigener Jagd mit Wacholderkruste und Dunkelbiersauce

Hausgemachte Wildmaultaschen mit brauner Zwiebelbutter

Ofensaibling mit Zitrone, Dill und Nussbutter

Gebackene Sellerieschnitte mit Ragout von selbst gesammelten Waldpilzen

Dazu servieren wir

Butterspätzle

Kartoffelgratin mit Bergkäse

Glasiertes Marktgemüse

Gerösteter Spitzkohl mit Speckbröseln

Kleine Serviettenknödel

Zum Abschluss

Apfelküchle im Glas mit Vanillecreme

Dunkle Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Quarkcreme mit Zwetschgenröster und Zimtstreuseln

Holunderblüten-Panna-cotta mit Waldbeeren

Alle Gerichte gehören zum Buffet. Die Mengen stimmen wir auf die vereinbarte Gästezahl ab.

Saisonal, vegetarisch, vegan? Anpassungen und allergenbezogene Wünsche besprechen wir vorab und halten sie im Angebot fest.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

BUFFET · AUFTAKT

Tavola

65 € PRO PERSON

Italienische Tafel, schwäbisches Herz.

Antipasti zum Teilen, Brasato und Wildschweinragù aus eigener Jagd auf Parmesanpolenta. Dazu frische Pasta, die wir live im Parmesanlaib vollenden. Ein Buffet, an dem man sitzen bleibt – und gern noch einmal nachnimmt.

Zum Auftakt

Vitello tonnato mit Kapern und Zitronenabrieb

Burrata auf bunten Tomaten mit Basilikumöl

Hirsch-Bresaola mit Rucola, Parmesan und Zitronenöl

Gegrillte Zucchini mit Minze und Mandeln

Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven

Weiße Bohnen mit Ofenpaprika und jungem Spinat

Dazu eine Brotauswahl mit Butter und hausgemachtem Aufstrich.

LIVE AM BUFFET

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib – vor Euren Gästen mit Zitronenbutter und frischem Pfeffer vollendet.



Einblicke in unsere Küche

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

TAVOLA · HAUPTGANG UND DESSERT

Vom Herd *auf den Teller.* 65 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Brasato vom Rind mit Rosmarinjus und Orangengremolata

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei

Wildschweinragù aus eigener Jagd mit Wacholder auf Parmesanpolenta

Doradenfilet mit Zitronen-Kapern-Butter

Spinat-Ricotta-Ravioli mit brauner Butter und Mandeln

Dazu servieren wir

Rosmarinkartoffeln

Ofenfenchel

Grüne Bohnen mit Knoblauch

Kräuterpasta mit Olivenöl

Geröstete Möhren mit Thymian

Zum Abschluss

Tiramisu mit Espresso und Amaretto

Panna cotta mit Aprikosenkompott

Zitronentarte im Glas

Schokoladencreme mit Olivenöl und Meersalz

Alle Gerichte gehören zum Buffet. Die Mengen stimmen wir auf die vereinbarte Gästezahl ab.

Saisonal, vegetarisch, vegan? Anpassungen und allergenbezogene Wünsche besprechen wir vorab und halten sie im Angebot fest.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

BUFFET · AUFTAKT

Sommergesellschaft

75 € PRO PERSON

Leicht, frisch, großzügig – mit Kräutern von Wiese und Waldrand.

Rosa Rehkeule aus eigener Jagd, Zander und Gemüse der Saison, dazu Wildkräuter, die wir selbst sammeln. Für Feste im Garten, auf der Terrasse und überall dort, wo die Abende lang und hell sind.

Zum Auftakt

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Kräutercreme

Hausgebeizter Saibling mit Gurke, grünem Apfel und Fichtenspitzen

Gelbe Bete mit Ziegenkäsemousse und Haselnuss

Tomaten-Nektarinen-Salat mit Zitronenverbene

Artischocken mit weißen Bohnen und Petersilie

Couscous mit Ofenkarotte, Aprikose und Minze

Dazu eine Brotauswahl mit Butter und hausgemachtem Aufstrich.

UNSER SIGNATURE

Kalter Rehrücken aus eigener Jagd – hauchdünn aufgeschnitten, mit Wildkräutersalat und Holunderkapern.



Einblicke in unsere Küche

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

SOMMERGESELLSCHAFT · HAUPTGANG UND DESSERT

Vom Herd *auf den Teller.* 75 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Rosa Rinderhüftkern mit Estragon-Senf-Creme und Schalottenjus

Rosa Rehkeule aus eigener Jagd mit Thymian und Johannisbeerjus

Maispoulardenbrust mit Ricotta-Kräuter-Füllung

Zanderfilet auf geschmolzenen Tomaten mit Bärlauchöl

Kräuterseitlinge auf Erbsencreme mit knuspriger Polenta

Dazu servieren wir

Zitronen-Kartoffelstampf

Kleine Kräutergnocchi

Glasierte Bundmöhren

Gebratene Zucchini

Junger Lauch mit brauner Butter

Zum Abschluss

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Waldmeister-Vanillemousse

Joghurt-Limettencreme mit Mandelknusper

Kleine Schokoladentarte mit Himbeeren

Gebackener Pfirsich mit Mascarponecreme

Alle Gerichte gehören zum Buffet. Die Mengen stimmen wir auf die vereinbarte Gästezahl ab.

Saisonal, vegetarisch, vegan? Anpassungen und allergenbezogene Wünsche besprechen wir vorab und halten sie im Angebot fest.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

BUFFET · AUFTAKT

Die große Festtafel

85 € PRO PERSON

Unser festliches Buffet für die ganz großen Anlässe.

Roastbeef frisch vom Brett, zarte Kalbsbäckchen und Hirschkeule aus heimischer Jagd – und als Höhepunkt ein ganzer Hirschrücken, vor Euren Gästen aufgeschnitten. Für Hochzeiten, Jubiläen und Abende, von denen man noch lange erzählt.

Zum Auftakt

Wildschweinschinken aus eigener Jagd mit Birnenchutney und Brioche

Hausgebeizter Saibling mit Buttermilch-Dill-Creme

Rosa Entenbrust mit Kirschchutney

Burratacreme mit confierten Tomaten

Geröstete junge Bete mit Ziegenfrischkäse und Pistazie

Selbst gesammelte Waldpilze mariniert, mit Sellerie und Haselnuss

Dazu eine Brotauswahl mit Butter und hausgemachtem Aufstrich.

LIVE AM BUFFET

Hirschrücken im Ganzen gebraten – vor Euren Gästen tranchiert, mit Wacholderjus und Preiselbeeren.



Einblicke in unsere Küche

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

DIE GROSSE FESTTAFEL · HAUPTGANG UND DESSERT

Vom Herd *auf den Teller.* 85 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Rosa Roastbeef, frisch tranchiert, mit Rotweinschalotten

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Portweinsauce

Hirschkeule aus heimischer Jagd, schonend geschmort, mit Preiselbeerjus

Zanderfilet mit Rieslingrahm und Lauch

Steinpilzravioli mit Salbeibutter und gerösteten Haselnüssen

Dazu servieren wir

Kartoffelgratin

Selleriecreme

Gebratene kleine Semmelknödel

Glasierte Bundmöhren

Grüne Bohnen mit Schalotten

Zum Abschluss

Dunkle Schokoladentarte mit Salzkaramell

Vanillemousse mit Passionsfrucht

Pistaziencreme mit Sauerkirschen

Kleine Apfeltarte mit Zimtrahm

Alle Gerichte gehören zum Buffet. Die Mengen stimmen wir auf die vereinbarte Gästezahl ab.

Saisonal, vegetarisch, vegan? Anpassungen und allergenbezogene Wünsche besprechen wir vorab und halten sie im Angebot fest.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

LIVE-GRILLBUFFET · AUFTAKT

Feuer & Flamme

65 € PRO PERSON

Feuer, Rauch und frisch vom Rost – vor Euren Gästen.

Picanha am Stück über offener Flamme, Wildbratwurst aus eigener Jagd und eine ganze Lachsseite auf Zedernholz. Dazu hausgemachte Salate und unsere Saucen. Gegrillt wird live an der Feuerplatte – mit Duft, Glut und allem, was dazugehört.

Zum Auftakt

Ofentomaten-Salat mit Pfirsich, Basilikum und Rauchsalz

Kartoffelsalat mit Röstzwiebel-Senf-Dressing und Frühlingszwiebeln

Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm

Spitzkohl-Apfel-Slaw mit Kümmel und Buttermilch

Belugalinsen mit Ofenpaprika und geröstetem Knoblauch

Selbst gesammelte Wildkräuter mit Radieschen und Holunderdressing

Dazu eine Brotauswahl mit Butter und hausgemachtem Aufstrich.

UNSER SIGNATURE

Pulled Wildschwein aus dem Smoker – zwölf Stunden über Buchenholz gegart, im Brioche mit Apfelkraut und Wacholder-BBQ-Sauce.



Live an der Feuerplatte · Foto: Marc Döterin

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

FEUER & FLAMME · HAUPTGANG UND DESSERT

Vom Feuer *auf den Teller.* 65 € PRO PERSON

Fünfmal vom Feuer

Picanha vom Rind am Stück über offener Flamme, frisch vom Brett, mit Chimichurri

Schweinenacken von der Feuerplatte mit Honig-Senf-Glasur

Hausgemachte Wildbratwurst aus eigener Jagd mit Wacholdersenf

Lachsseite auf Zedernholz mit Zitrone und Dillbutter

Ganzer gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Granatapfel und Kräutern

Aus Glut & Dutch Oven

Rosmarinkartoffeln aus dem Dutch Oven

Maiskolben vom Feuer mit Paprika-Limetten-Butter

Gegrilltes Gemüse mit Kräuteröl

Smoky BBQ-Bohnen mit Speck

Knoblauch-Fladenbrot von der Feuerplatte

Zum Abschluss

Gegrillte Ananas mit Rum-Karamell und Kokoscreme

Schokoladenmousse mit Kakaostreuseln

Cheesecakecreme mit Beeren

Stockbrot vom Feuer mit Zimtzucker und Apfelmus

Alle Gerichte gehören zum Buffet. Die Mengen stimmen wir auf die vereinbarte Gästezahl ab.

Technik und Wetter im Griff. Saisonale Anpassungen und Ernährungswünsche stimmen wir vorab ab – Grilltechnik und Schlechtwetterkonzept planen wir mit ein.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

LIVE-GRILLBUFFET · AUFTAKT

Glut & Süden

75 € PRO PERSON

Rosmarin auf der Glut. Ein Abend wie in der Toskana.

Bistecca am Stück gegrillt und auf dem Brett aufgeschnitten, ganze Dorade aus der Glut und Rehkeule aus eigener Jagd mit Sauerkirschjus. Dazu unsere hausgemachte Wild-Salsiccia – ein Hauch Süden, ganz egal, wo Ihr feiert.

Zum Auftakt

Burrata mit am Feuer gerösteten Trauben und Rosmarinhonig

Gegrillte Paprika mit Kapern und Petersilie

Auberginenröllchen mit Ricotta und Zitrone

Melone mit Wildschweinschinken aus eigener Jagd

Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven

Fregola mit Zucchini, Minze und Pecorino

Dazu eine Brotauswahl mit Butter und hausgemachtem Aufstrich.

UNSER SIGNATURE

Hausgemachte Wild-Salsiccia – mit Fenchelsamen, über der Glut gegrillt, mit Zitronen-Gremolata.



Einblicke in unsere Küche

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

GLUT & SÜDEN · HAUPTGANG UND DESSERT

Vom Feuer *auf den Teller.* 75 € PRO PERSON

Fünfmal vom Feuer

Bistecca vom Rind am Stück gegrillt, auf dem Brett aufgeschnitten, mit Rosmarin und Meersalz

Rosa gegrillte Rehkeule aus eigener Jagd mit Thymian und Sauerkirschjus

Saltimbocca-Spieße vom Schweinefilet mit Salbei

Ganze Dorade aus der Glut mit Zitrone und Kräuteröl

Gegrillte Polenta mit Taleggio und geschmorten Tomaten

Aus Glut & Dutch Oven

Zitronenkartoffeln mit Oregano

Kleine Pasta mit Salbeibutter

Gegrillter Fenchel

Zucchini mit Minze

Focaccia von der Feuerplatte mit Rosmarin

Zum Abschluss

Espresso-Panna-cotta

Zitronen-Mascarponecreme

Amarettini-Kirsch-Dessert

Gegrillter Pfirsich mit Vanillerahm

Alle Gerichte gehören zum Buffet. Die Mengen stimmen wir auf die vereinbarte Gästezahl ab.

Technik und Wetter im Griff. Saisonale Anpassungen und Ernährungswünsche stimmen wir vorab ab – Grilltechnik und Schlechtwetterkonzept planen wir mit ein.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

LIVE-GRILLBUFFET · AUFTAKT

Baumgärtner am Feuer 85 € PRO PERSON

Das ganze Tier. Das ganze Feuer. Unsere Handschrift.

Côte de Bœuf am Knochen, Hirschrücken aus eigener Jagd und Wildschwein vom Rücken bis zur Wurst – live an der Feuerplatte, frisch vom Brett. Dazu Kräuter, die wir selbst sammeln. Unser Live-Grillbuffet für Gäste, die das Besondere erwarten.

Zum Auftakt

Kalbstafelspitz mit Senfkaviar und Kräutercreme

Geräucherte Entenbrust mit Birne und Walnuss

Saiblingsceviche mit Gurke, Limette und Dill

Stracciatella mit bunten Tomaten

Geröstete Bete mit Brombeeren und Ziegenkäse

Selbst gesammelte Waldpilze als Salat mit eingelegten Schalotten

Dazu eine Brotauswahl mit Butter und hausgemachtem Aufstrich.

LIVE AM FEUER · NOSE TO TAIL

Wildschwein im Ganzen gedacht: Rücken von der Feuerplatte, Bauch aus dem Smoker und hausgemachte Wildbratwurst – vor Euren Gästen aufgeschnitten.



Jonas an der Feuerplatte · Foto: Marc Döterin

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

BAUMGÄRTNER AM FEUER · HAUPTGANG UND DESSERT

Vom Feuer *auf den Teller.* 85 € PRO PERSON

Fünfmal vom Feuer

Côte de Bœuf vom Rind am Knochen über offener Flamme, frisch vom Brett, mit Schalottenbutter

Hirschrücken aus eigener Jagd rosa vom Feuer, mit Wacholderbutter und Portweinschalotten

Schweinefilet im Kräuter-Schinken-Mantel mit Apfel-Balsamico-Glasur

Lachs von der Feuerplanke mit Zitronen-Kräuteröl

Gegrillte Kräuterseitlinge auf weißer Bohnencreme mit Haselnuss

Aus Glut & Dutch Oven

Kartoffeln aus der Glut mit Schnittlauchrahm

Gebratene Kräutergnocchi

Spitzkohl vom Feuer mit Speckbröseln

Bundmöhren mit Honig und Thymian

Sauerteigbrot vom Grill mit Rauchbutter

Zum Abschluss

Warmer Schokoladenkuchen mit Kirschragout

Crème brûlée, am Feuer abgeflämmt

Gegrillte Birne mit Walnuss und Mascarpone

Himbeer-Joghurt-Mousse mit Mandelstreuseln

Alle Gerichte gehören zum Buffet. Die Mengen stimmen wir auf die vereinbarte Gästezahl ab.

Technik und Wetter im Griff. Saisonale Anpassungen und Ernährungswünsche stimmen wir vorab ab – Grilltechnik und Schlechtwetterkonzept planen wir mit ein.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Personal vor Ort, Transport und benötigte Mietausstattung zusätzlich; Umfang und Kosten stehen im individuellen Angebot.

PERSONAL & AUSSTATTUNG

Alles, *was dazugehört.*

Ihr bucht genau die Leistungen, die Ihr braucht. Personal und Mietausstattung weisen wir getrennt aus – transparent und nachvollziehbar. Alle Preise inklusive MwSt.

UNSER TEAM VOR ORT

Koch / Grillkoch	45 € JE STD.
Servicekraft	45 € JE STD.

Je Mitarbeiter und Stunde, abgerechnet nach tatsächlichen Stunden. Anzahl und geplante Einsatzzeiten – inklusive erforderlicher Aufbau-, Abbau- und Fahrtzeiten – stehen im Angebot. Die Speisenvorbereitung in unserer Küche ist im Speisenpreis enthalten.

MIETAUSSTATTUNG INKLUSIVE REINIGUNG

Buffetgedeck	Vorspeisen- und Hauptgangteller, Dessertgeschirr, zwei Gabeln, ein Messer, ein Dessertlöffel	**8,90 € / Gast**
Gläsergedeck	Wasser-, Universalwein- und Sektglas, je ein Stück	**5,90 € / Gast**
Kaffeegedeck	Tasse, Untertasse und Kaffeelöffel	**3,00 € / Gast**
Stoffserviette	Weiterer Bedarf wird vorab abgestimmt	**2,50 € / Gast**

Tischdecken: Preis auf Anfrage, abhängig von Größe und Anzahl.

Lieferung und Abholung: individuell nach Entfernung und Transportumfang; der Betrag steht vorab im Angebot.

GETRÄNKE

Vom ersten Anstoßen *bis zum letzten Glas.*

Auch die Getränke übernehmen wir gern. Wir stellen die Auswahl mit Euch zusammen und organisieren auf Wunsch Service, Gläser, Kühlung, Bar und Kaffeemaschine – alles aus einer Hand.

Unsere Auswahl

Wasser, Softdrinks, Säfte und **alkoholfreie Aperitifs**

Bier und alkoholfreies Bier

Weißwein, Rosé, Rotwein und Sekt

Aperol Spritz, Sarti Spritz, Lillet Wild Berry und Limoncello Spritz

Kaffee, Tee und auf Wunsch **Kaffeespezialitäten**

Ausgewählte **Longdrinks und Cocktails**



So passt es *zu Eurem Abend.*

NACH VERBRAUCH

Vereinbarte Getränke zu vorab genannten Preisen. Rücknahmebedingungen stimmen wir im Angebot ab.

ALS PAUSCHALE

Festgelegte Auswahl, Gästezahl und Dauer – individuell für Eure Veranstaltung kalkuliert.

Getränke sind nicht im Speisenpreis enthalten. Personal, Gläser und Technik weisen wir im Angebot eindeutig als enthalten oder zusätzlich aus.

PLANUNG & KONTAKT

Erzählt uns *von Eurem Fest.*



Für den Anfang brauchen wir nur vier Dinge. Danach klären wir gemeinsam die Möglichkeiten vor Ort und Ihr erhaltet ein vollständiges Angebot.

DATUM	ORT	GÄSTEZAHL	EURE IDEE

01

Essen auswählen

Fingerfood, Flying Buffet, Buffet oder Live-Grill: Wir finden mit Euch das passende Format.

02

Ablauf besprechen

Empfang, Essenszeit, Getränke, Küche vor Ort und Ausstattung – wir planen Team und Einsatzzeiten.

03

Angebot erhalten

Speisen, Personal, Mietausstattung und Transport stehen getrennt im Angebot – Wahlleistungen klar gekennzeichnet.



WIR FREUEN UNS AUF EUCH

Euer Fest.
Unsere Küche.

Ruft an oder schreibt uns – wir melden uns schnell zurück, nehmen uns Zeit für Eure Fragen und machen aus Euren Wünschen ein Angebot, das passt.

Jonas Baumgärtner

Küche, Planung und Eure Veranstaltung

+49 176 49497370

jb@jb-gastro.de

jb-gastro.com